FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-PROMALIC.FR
Révision : 1 du 07/10/2014

PROMALIC®

Levures *Schizosaccharomycès* désacidifiantes immobilisées sous forme de microbilles

Intérêts Œnologiques

PROMALIC® est constituée de levures encapsulées en double couche d'alginate de Calcium qui se présente sous forme de microbilles. Elle dégrade l'Acide Malique par une transformation Malo-alcoolique sans production d'Acide Lactique ni d'Acide Acétique. PROMALIC® représente une alternative intéressante aux désacidifications traditionnelles chimiques par les sels de Potassium ou de Calcium mais aussi à la fermentation Malo lactique. Par sa formulation encapsulée, elle peut être immergée dans le moût dans des sachets à infusion et retirée du milieu quand la baisse d'Acide Malique est atteinte.

Composition et Caractéristiques techniques

- Levures encapsulées de double couche d'alginate de calcium pour éliminer tout risque de migration des levures dans le milieu.
- **Souche** : *Schizosaccharomyces pombe*
- **Population viable** > 10^{10} cellules / gramme de microbilles
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

PROMALIC® est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 40 à100 g/hl
- Pour 100g/hL :
  - Moût : cinétique de 0.2 à 1 g/l par jour d'acide malique
  - Vin : cinétique de 0.05 à 0.1 g/l par jour d'acide malique
- La cinétique est très dépendante des conditions du milieu (pH, T°C, Alcool).

Mode d'emploi

- Introduire les levures **PROMALIC** dans les sacs à infusion fournis (maximum 5 kg par sac) : idéalement 1 à 2 Kg
- Réhydrater les levures dans un bain de 5 à 10 fois le volume de billes à 30°C : ⅓ de moût ou de vin à désacidifier sans SO_2 libre et ⅔ d'eau.
- Maintenir 5h (pour le moût) ou 12h (pour le vin) et incorporer dans la cuve.
- Lester les sacs pour les maintenir immergés.
- Agiter 2 à 3 fois par jour les sacs pour éliminer le CO_2 emprisonné.

Précautions d'emploi

- Souche sensible au SO2
- Demander conseil à votre œnologue.
- Utiliser rapidement après ouverture.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 1 kg.
- Conserver en emballage scellé d'origine, à une température comprise entre 4°C et 5°C, dans un endroit sec et exempt d'odeur : 4 mois.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr